



Seasonal menu from October 20th on

€

Hokkaido-Kürbis-Apfelsuppe mit Kürbiskernöl Hokkaido pumpkin apple soup with pumpkin seed oil		5,40
Gebratene Miesmuscheln, warmer Kartoffel-Lauch-Salat mit getrockneten Tomaten in Apfel-Vinaigrette Fried blue mussels, warm potato leek salad with sundried tomatoes in apple vinaigrette		12,50
Gebrautes Zanderfilet mit Zitronensoße, Wirsing Kohl und Salzkartoffeln Fried fillet of pikeperch with lemon sauce, savoy cabbage and boiled potatoes		18,50
Medaillons vom Wildschweinrücken mit Madeira-Soße, Butternut-Kürbis und Semmel-Speckknödeln Medaillons of wild boar with Madeira sauce, butternut pumpkin and bread bacon dumplings		18,80
Susländer* Schweinerückensteak Rumpsteak wahlweise mit	Susländer* pork-loin-steak Rumpsteak optionally with	17,50 25,50
	<ul style="list-style-type: none"> • Madeira-Soße, Butternut-Kürbis und Salzkartoffeln • Madeira sauce, butternut pumpkin and boiled potatoes • Wirsing Kohl, Bratkartoffeln und Blattsalat in Apfel-Vinaigrette • Savoy cabbage, pan-fried potatoes and leaf salad with apple vinaigrette 	
<p>*The Susländer pig has its home in our county and gets farmed in stables full of daylight and fresh air. In the nourishment there is a lot of peas and fat of coconuts kernel. An aromatic meat with a spicy taste.</p>		
Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Orangen-Walnuss-Butter und Blattsalat in Apfel-Vinaigrette Porcini ricotta ravioli with orange walnut butter and leaf salad with apple vinaigrette		12,80